

# *Schoko-Kaffee-Nuss-Kuchen vom Blech*

## *Zutaten:*

300	Gramm	Mehl
300	Gramm	Zucker
200	Gramm	zerlassene Butter
150	Gramm	gemahlene Nüsse
150	Gramm	Schokostreusel
1	Päckchen	Vanilliezucker
1	Päckchen	Backpulver
4		Eier
1	Tasse	Kaffee

## *Zubereitung:*

- *Butter, Zucker, Mehl, Eier, Nüsse, Schokostreusel und Backpulver zu einem Teig verrühren.*
- *Bei 180° 20 – 30 Minuten backen.*
- *Den erkalteten Kuchen mit Schokoguss überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.*

*Guten Appetit  
Klabauterchen*